Kobrakake



Ingredienser

Mandelbunner:
♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 180 g mandler
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker

Sjokoladekrem med kaffesmak:
♥ 6 eggeplommer
♥ 1,5 dl sukker
♥ 4 ss sterk kaffe
♥ 50 g kokesjokolade
♥ 150 g smør

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 150 g moreller
♥ 150 g blåbær
♥ 150 g bringebær
♥ 150 g bjørnebær
♥ 2 kiwi
♥ 1 liten boks hermetiske mandariner

Fremgangsmåte

Mandelbunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret, litt om gangen, og pisk videre til tykk marengs.

Mal mandlene i mandelkvern (se tips). Bland de malte mandlene med bakepulver og vaniljesukker. Vend dette deretter inn i marengsen med en slikkepott så du får en jevn mandeldeig.

Bre mandeldeigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 - 30 minutter. La kaken avkjøles helt i langpannen. Deretter hvelves kaken ut av langpanne. Fjern bakepapiret og del kaken på midten så du får to firkantede kakebunner.

Sjokoladekrem med kaffesmak:
Bland eggeplommer, sukker og flytende, sterk kaffe i en liten kjele. Kok opp og la småkoke mens du visper hele tiden. Du vil etter hvert se at blandingen tykner. Ta da kjelen fra platen og tilsett først kokesjokolade oppdelt i biter. La sjokoladen smelte og rør kremen jevn. Pisk så inn mykt smør i små klatter.

La sjokoladekremen stå i romtemperatur (eventuelt en stund i kjøleskapet) til du ser at den har fått en tykk og kremet konsistens.

Montering og pynting:
Legg den ene mandelbunnen på et avlangt kakefat.

Fordel sjokoladekrem over mandelbunnen. Legg på den andre mandelbunnen.

Finn frem frukt og bær som du vil pynte kaken med.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til myk fløtekrem. Fordel kremen på toppen av kaken.

Pynt kaken med masse frukt og bær, og gjerne lagt på kaken i et sikk sakk-mønster.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ For at sjokoladekremen skal bli tilstrekkelig fast, er det viktig at du koker eggeplommer, sukker og kaffe-blandingen såpass lenge at den tykner skikkelig.

Først da tas kjelen av platen, og du kan blande inn sjokolade og smør. Visp hele tiden mens småkokingen pågår, og pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen.

♥ Det er dessuten viktig at sjokoladekremen får stå og tykne før du smører den på kremen.

♥ Du kan bytte ut typer frukt og bær som jeg har brukt, og også mengdene er veiledende. Bruk fantasien og det du har av ingredienser for å lage en fargerik og fristende kake! □□

♥ RUND KAKE:
Har du lyst til å lage denne kaken som en rund kake, kan du fordele mandeldeigen på to runde former (26 cm i diameter) i stedet for å ha den i en stor langpanne. Stek da kakene i noen minutter lenger enn om du steker i langpanne fordi kakebunnene da blir litt høyere. Kakebunnene kan stekes samtidig dersom du har ovn med varmluftsfunksjon. La kakene bli helt kalde i formene (gjerne i kjøleskapet over natten) før du tar dem ut og fjerner bakepapiret.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kobrakake